Dane aktualne na dzień: 09-11-2026 23:03

Link do produktu: https://salongrilli.pl/weber-drewienka-do-wedzenia-jablon-700g-17621-p-1734.html



Weber Drewienka do wędzenia Jabłoń 700g (17621)

Cena	**41,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**17621**
Kod EAN	**077924039492**

Opis produktu

Drewienka Jabłoń do Wędzenia Weber (17621) – Doskonały Aromat i Smak Grillowanych Potraw

Drewienka Jabłoń do wędzenia marki Weber to idealny sposób na wzbogacenie smaków grillowanych potraw. Jeśli chcesz nadać swoim daniom niepowtarzalny, subtelny i słodki aromat, sięgnij po drewno do wędzenia z jabłoni. Dzięki niemu Twoje grillowanie nabierze nowego charakteru.

Najlepsze Drewno do Wędzenia – Jabłoń w Twoim Grillu

Drewienka Jabłoń Weber nadają się doskonale do wędzenia wielu potraw, w tym ryb, drobiu, wieprzowiny i warzyw. Dzięki swojej unikalnej charakterystyce, drewno jabłoniowe delikatnie wzbogaca smak potraw, oferując słodki i subtelny aromat, który zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Drewienka Jabłoń do Wędzenia – Sposób Użycia

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, namocz drewienka przez 20-30 minut przed użyciem. Następnie umieść je na rozżarzonym węglu lub w specjalnym pojemniku na wiórki do wędzenia (idealne dla grilli gazowych i wędzarni). Drewienka będą uwalniać aromat i dym, tworząc doskonały smak bez ryzyka spalania się.

Cechy Drewienek Jabłoń do Wędzenia Weber (17621)

- **Subtelny, słodki smak** – drewno jabłoniowe nadaje potrawom delikatny i przyjemny aromat.
- **Wielofunkcyjność** – idealne do wędzenia ryb, drobiu, wieprzowiny oraz warzyw.
- **Masa**: 0,7 kg – wystarczająca ilość do wielokrotnego użycia.
- **Wymiary opakowania**: 32,5 cm x 12 cm x 17 cm – łatwe do przechowywania.
- **Ekologiczne opakowanie** – w 100% nadające się do recyklingu.
- **Pochodzenie**: jabłoń – naturalny materiał, który wzbogaca smak Twoich potraw.

Dzięki tym wyjątkowym drewienkom do wędzenia Weber, każda potrawa zyskuje niezrównany aromat, który zachwyci Twoich gości. Dodaj subtelną słodycz do swojego grillowania i sprawdź, jak drewno jabłoniowe potrafi podkręcić smak!

O marce Weber

Dane kontaktowe producenta:

WEBER, MIECZYSLAWA POZARYSKIEGO 32 P.3, LOK. 2, 04-703 WARSZAWA, Polska, e-mail: service-pl@weber.com, telefon: +48 22 392046